

TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

ENTRÉES

| | |
|---|----|
| MINI CHAMPIGNONS DOLLAR FARCIS VÉGÉTARIEN | 8 |
| Quinoa, artichaut, épinard, tomates cerises, poivrons rouges et verts, sauce soya sans gluten Aubergines... | |
| BRUSCHETTA Tomates, basilic & mozzarella | 11 |
| BURGERS MINIATURES | 12 |
| Aioli, fromage cheddar & champignons sautés | |
| PÉTONCLES POÊLÉS AVEC BACON GLACÉ À L'ÉRABLE | 16 |
| ÇALMARS FRITS | 16 |
| Courgettes frites et sauce cocktail maison | |
| PIEUVRES TUNISIENNES GRILLÉES | 26 |
| Oignons espagnols, câpres et huile d'olive extra vierge | |
| TATAKI DE THON AHI | 23 |
| Daikon, aioli au wakamé, wasabi et graines de sésame | |
| DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BŒUF | 12 |
| Réduction de veau infusée d`huile de graine de sésame et sauce mirin | |
| SOUPE A L'OIGNON GRATINEE Fromage Suisse | 8 |

SALADES

| | |
|---|----|
| CÉSAR | 11 |
| Avocat, câpres, prosciutto di Parma & parmesan | |
| VILLAGE GREC D'ALIKI | 13 |
| Tomates, concombres, oignons espagnols, olives Kalamata, poivrons verts, fromage féta, origan, pain grillé & huile d'olive extra-vierge | |
| POUSSES D'ÉPINARDS & ROQUETTES | 11 |
| Canneberges, fromage de chèvre et noix de Grenoble | |
| PIEUVRES TUNISIENNES & QUINOA | 30 |
| Poivrons rouges, radicchio, oignons rouges, câpres, tomates cerise, figues & roquette | |
| COBB MODERNE | 21 |
| Pita, tomates, salade verte & frisée, bacon, avocats, ciboulettes, œuf de caille, fromage Roquefort, poulet & vinaigrette au vin rouge | |

TARTARES

| | |
|---|---------|
| SAUMON Carpaccio de pommes, avocat & crostini | 12 23 |
| BŒUF œuf de caille et baguette | 12 23 |
| THON Avocat et graines de sésame | 15 28 |

TABLE D'HÔTE

Soupe du Jour | Entrée du moment

CLASSIQUES

| | |
|--|----|
| FILET MIGNON 6oz | 38 |
| Champignons & sauce au poivre | |
| BAVETTE 8oz Beurre maître d'hôtel & Frites | 26 |
| POULET PORTUGAIS | 21 |
| ½ Poulet mariné d'épices Piri-Piri et servi avec pommes de terre rattes & pois mange-tout | |
| ESCALOPES DE VEAU MARSALA | 30 |
| Champignons, vin Marsala & linguini aux fines herbes | |
| THON AHI CROÛTÉ AU SÉSAME | 32 |
| Riz Panko croustillant, brocoli chinois, gingembre, aioli au wasabi, sauce mirin-miso | |
| RAVIOLI AU HOMARD | 26 |
| Homard, tomates cerises séchées, grains de poivre, sauce crémeuse au brandy | |
| POISSON FRITS | 18 |
| Salade de chou, sauce Rémoulade, frites | |
| BURGER "TH" | 15 |
| Bœuf, aioli, laitue, fromage cheddar, tomate, bacon & frites | |
| STIR-FRY DE LÉGUMES ET GINGEMBRE VÉGÉTARIEN | 19 |
| Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges et jaunes, pois mange tout, carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau Sans Gluten, Vegan | |

SPÉCIAUX DU CHEF

| | |
|---|----|
| PHILLY STEAK SANDWICH | 18 |
| Piment verts julienne, oignons caramélisés, fromage Suisse. Servi avec frites | |
| RAVIOLI DE HOMARD | 28 |
| ½ queue d'homard, tomates séchées, sauce crémeuse et Brandy. | |
| SUPRÊME DE VOLAILLE | 21 |
| Poivrons rouges fumés, salsa aux jalapeño et vinaigre de Xérès, pommes de terre et asperges | |
| SALADE NIÇOISE; SAUMON | 25 |
| Fèves vertes, concombres, tomates, pommes de terre bouillies, oignons rouges olives de Kalamata, œuf dur, anchois, huile d'olive & fleur de sel | |
| PIZZA DE LA SEMAINE: | 17 |

Café | Thé et dessert inclus

TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

STARTERS

| | |
|--|----|
| PESTO STUFFED DOLLAR MUSHROOMS VEGETARIAN Quinoa, artichoke, spinach, cherry tomatoes, red and yellow pepper & gluten-free sauce soya sauce | 8 |
| BRUSCHETTA FLATBREAD Tomato, mozzarella & basil | 11 |
| MINI BURGER SLIDERS Aioli, cheddar & sautéed mushrooms | 12 |
| SEARED SCALLOPS WITH MAPLE GLAZED BACON | 16 |
| FRIED CALAMARI Fried zucchini & home-made cocktail sauce | 16 |
| TUNISIAN OCTOPUS Spanish onions & capers | 26 |
| AHI TUNA TATAKI Daikon, wakamé & wasabi aioli and sesame seeds | 23 |
| SPICY LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS Veal reduction infused with sesame seed oil & mirin | 12 |
| FRENCH ONION SOUP Swiss cheese | 8 |

SALADS

| | |
|---|----|
| CAESAR Avocado, capers, prosciutto di Parma & parmesan | 11 |
| ALIKI`S GREEK VILLAGE Tomatoes, cucumbers, Spanish onions, Kalamata olives, green peppers, Greek barrel feta, mountain-grown oregano, extra virgin olive oil & grilled bread | 13 |
| BABY SPINACH & ARUGULA Cranberries, cherry tomatoes, goat cheese crumble & walnuts | 11 |
| TUNISIAN OCTOPUS & QUINOA Arugula, radicchio, red onions, capers, cherry tomatoes & caramelized figs | 30 |
| CHCKEN COBB Pita, tomatoes, seasonal greens, bacon, avocado, chives, hard-boiled quail egg, Roquefort cheese. | 21 |

TARTARES

| | |
|--|---------|
| SALMON Apple carpaccio, avocado & crostini | 12 23 |
| STEAK Quail egg & baguette | 12 23 |
| AHI TUNA Avocado & sesame seeds | 15 28 |

TABLE D'HÔTE

Soup of the day | Appetizer of the moment

CLASSICS

| | |
|--|----|
| FILET MIGNON 6oz Mushrooms & peppercorn sauce | 38 |
| BAVETTE 8oz Maitre d'hôtel butter & fries | 26 |
| PORTUGUESE CHICKEN ½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend and served fingerling potatoes & snow peas | 21 |
| VEAL SCALLOPINI MARSALA Mushrooms, Marsala wine & linguini with fine herbs | 30 |
| SESAME-CRUSTED AHI TUNA Panko-crusted rice cake, Chinese broccoli, ginger, wasabi aioli, Yuzu-mirin sace | 32 |
| LOBSTER RAVIOLI ½ Lobster tail, sun-dried cherry tomatoes, brandy cream sauce | 26 |
| BEER BATTERED FISH N CHIPS Coleslaw, Rémoulade sauce & fries | 18 |
| TH BURGER Beef, aioli, lettuce, cheese, bacon, tomato & fries | 15 |
| VEGGIE STIR-FRY GLUTEN FREE, VEGAN Rice vermicelli, broccoli, red and yellow peppers, snow peas, carrots, mushrooms, water chestnuts, coriander, soya sauce | 19 |

CHEF FEATURES

| | |
|---|----|
| PHILLY STEAK SANDWICH Julienne green peppers, caramelized onions, Swiss cheese and fries. | 18 |
| LOBSTER RAVIOLI ½ lobster tail, sun-dried tomatoes, creamy brandy sauce. | 28 |
| CHICKEN SUPREME Chicken breast topped with red peppers, jalapeño & sherry salsa, fingerling potatoes & asparagus | 21 |
| NIÇOISE SALAD: SALMON Fine green beans, cucumbers, tomatoes, boiled potatoes, red onions, Kalamata olives, hardboiled egg, anchovies, olive oil & fleur de sel | 25 |
| PIZZA OF THE WEEK: | 17 |

Coffee | Tea & daily dessert included

TOWNE HALL IS AVAILABLE FOR PRIVATE EVENTS ON SUNDAYS!